

Ma cuisine facile!



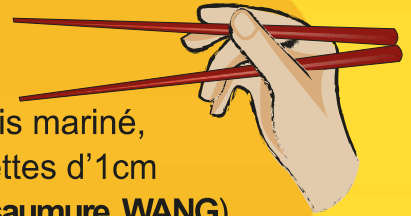
C
O
R
É
E

Kimbop 김밥 (Sushi Coréen)

- Ingrédients (pour 4 personnes)

800g de riz cuit vapeur
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe de l'huile sésame
+ 1/2 c. à soupe de sel et sucre
(à votre convenance)
1 botte d'épinards
1 carotte (coupée en julienne)
2 œufs (cuisinés en omelette, puis
coupée en bandelettes d'1cm de largeur)

4 morceaux de radis mariné,
coupés en bandelettes d'1cm
de largeur (**Radis en saumure, WANG**)
4 morceaux de jambon (ou thon, ou
surimi en fonction des goûts), coupés
en bandelettes d'1cm de largeur
4 feuilles d'algues séchées (**Algues
séchées, SURA**)
huile végétale



- Préparation

1. Mélanger le riz, l'huile de sésame, le sel et le vinaigre dans un grand bol. Réserver.
2. Blanchir les épinards à l'eau bouillante (30s à 1min), rincer à l'eau froide et égoutter l'excès d'eau. Mélanger les épinards dans un peu de sel et de l'huile de sésame. Réserver.
3. Faire préchauffer sur feu vif une poêle préalablement huilée. Incorporer la carotte, saler. Sauter jusqu'à ce que la carotte ramollisse. Retirer la carotte et réserver.
4. Ajouter de l'huile dans la même poêle, puis faire revenir le jambon.
5. Prendre une feuille d'algue et placez là sur une natte à sushi en bambou. Étaler de manière uniforme environ 200g de riz sur l'algue, en laissant environ 2,5cm sur l'un des bords. Disposer au milieu de la feuille : jambon, omelette et légumes sur le riz. Rouler fermement le tout.
6. À l'aide d'un couteau, couper en morceaux de 3-4 cm de largeur. Déguster avec du radis mariné.



Algues séchées, WANG

Radis en saumure, WANG



TANG FRÈRES